



**MARITIMES
KOMPETENZZENTRUM
ELSFLETH gGmbH**

Speiseplan

23.02.2026 bis 27.02.2026

Montag, 23.02.2026	Serbischer Bohneneintopf mit weißen Bohnen, dicker Rippe und Kochwurst. Salatbuffet und Dessert (I, A1)
Dienstag, 24.02.2026	"Pasta Party" verschiedene Sorten Nudeln und Soßen zur Wahl. Dessert (A1, G)
Mittwoch, 25.02.2026	Gulasch vom Schwein mit Paprika und Salzkartoffeln. Salatbuffet und Dessert (G)
Donnerstag, 26.02.2026	Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella überbacken, helle Kräutersoße und Kartoffelgratin. Salatbuffet und Dessert (A1)
Freitag, 27.02.2026	Fischcurry mit Gemüse und Reis. Dessert (A1, G, D, J)

Die Mensa ist hauptsächlich für die Auszubildenden und Lehrgangsteilnehmer vorgesehen.

Gäste sind herzlich willkommen und können in der Zeit zwischen 12.00 und 13.00 Uhr ohne Voranmeldung bei uns essen.

Gruppen bitten wir sich spätestens 2 Tage vorher bis 09.00 Uhr anzumelden. Tel.: 04404 98954-14

Preis Mo., Di., Mi., Fr. 8,00 €

Preis Donnerstag 9,00 €

Ab sofort alle Speisen auch außer Haus. Bestellung bis 09.00 Uhr – Abholung ab 12.00 Uhr

Übersicht Kennzeichnungspflichtige Allergene: A=Glutenhaltiges Getreide (A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse), B= Krebstiere, C=Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja, G= Milch inkl. Milchzucker, H= Schalenfrüchte, Nüsse (H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Kaschu/Cashewnüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamia oder Queenslandnüsse, sowie die daraus hergestellten Erzeugnisse), I= Sellerie, J= Senf, K= Sesamsamen, L= Schwefeldioxid / Sulfite ab einer Konzentration über 10 mg/kg oder mg/l, M= Lupinen, N= Weichtiere. Für Allergene,

die möglichen Spuren enthalten, fragen Sie bitte das Küchenpersonal. Übersicht Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 = mit Nitritpökelsalz, mit

Nitrat oder mit Nitritpökelsalz und Nitrat, 4 = mit Antioxidationsmittel, 5 = mit Geschmacksverstärker, 6 = geschwefelt, 7 = geschwärzt, 8 = mit Süßungsmitteln bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 10 = enthält eine Phenylalaninquelle, 11 = mit Phosphat, 12 = gewachst, 13 = nährstoffhaltig, 14 = erhöhter Koffeingehalt, 15 = konserviert mit Thiabendazol, 16 = genetisch verändert, R = Rindfleisch, S = Schweinefleisch, GE = Geflügel



**MARITIMES
KOMPETENZZENTRUM
ELSFLETH gGmbH**

Vegetarischer Speiseplan

23.02.2026 bis 27.02.2026

Nur auf Vorbestellung bis 10:00 Uhr

Montag, 23.02.2026	Tortellini mit Tomtensalsa, Rucola und Hirtenkäse. Salatbuffet und Dessert (A1,G)
Dienstag, 24.02.2026	"Pasta Party" Verschiedene Sorten Nudeln und Soßen zur Wahl. Dessert (A1, G, C)
Mittwoch, 25.02.2026	Gemüsefrikadellen mit Rahmspinat und Salzkartoffeln. Salatbuffet und Dessert (A1, G, F,)
Donnerstag, 26.02.2026	Kartoffel - Rosenkohlgratin mit Curry und Panko. Salatbuffet und Dessert (I)
Freitag, 27.02.2026	Vegetarische Bratwurst mit geschmorten Zwiebeln in vegetarischer Bratensoße und Kartoffelpüree. Dessert (A1, G)

Vegetarische Kost und Unverträglichkeiten bitte bis 09.00 Uhr an den Dozenten melden.

Preis Mo., Di., Mi., Fr.	8,00 €
Preis Donnerstag	9,00 €

Übersicht Kennzeichnungspflichtige Allergene: A=Glutenhaltiges Getreide (A1 Weizen,A2 Roggen,A3 Gerste, A4 Hafer,A5 Dinkel,A6 Kamut, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse), B= Krebstiere, C=Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja, G= Milch inkl. Milchzucker, H= Schalenfrüchte, Nüsse (H1 Mandeln,H2 Haselnüsse,H3 Walnüsse H4 Kaschu/Cashewnüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8Macadamia oder Queenslandnüsse, sowie die daraus hergestellten Erzeugnisse), I= Sellerie, J= Senf, K= Sesamsamen, L= Schwefeldioxid / Sulfite ab einer Konzentration über 10 mg/kg oder mg/l, M= Lupinen, N= Weichtiere. Für Allergene, die möglichen Spuren enthalten, fragen Sie bitte das Küchenpersonal.

Übersicht Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 = mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat oder mit Nitritpökelsalz und Nitrat, 4 = mit Antioxidationsmittel, 5 = mit Geschmacksverstärker, 6 = geschwefelt, 7 = geschwärzt, 8 =mit Süßungsmittel, 9 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 10 = enthält eine Phenylalaninquelle, 11 = mit Phosphat, 12 = gewachst, 13 = Chininhaltig, 14 = erhöhter Koffeingehalt, 15 = konserviert mit Thiabendazol, 16 = genetisch verändert, R=Rindfleisch S=Schweinefleisch GE=Geflügel